TARTA DE CREMA DE QUESO Y TOCINO DE CIELO.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Carlos Vázquez

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- PARA EL TOCINO DE CIELO
- 3OO GR. de AZÚCAR
- 6 YEMAS MÁS DOS ENTEROS de HUVOS
- 14 DE LITRO de AGUA
- PARA LA CREMA DE QUESO
- 300 CL. de NATA
- 4 CUCHARADAS de LECHE CONDENSADA
- 2 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 200ML. de LECHE
- 1 SOBRE de GELATINA NEUTRA
- 1 QUESO FRESCO TIPO BURGOS

Preparación:

Paso 1

Ponemos el azúcar con el agua al fuego y hacemos un almíbar firme, retiramos del fuego y dejamos enfríar. Con la batidora battimos las yemas y los huevos enteros, bamos añadiendo el almibar poco a poco sin dejan de batir, caramelizamos el molde que ballamos a husar.

Paso 2

Vertemos la mezcla en el molde y lo ponemos en el horno al baño maría a 200º .

Paso 3

Cuando este cuajado secamos del horno.

Paso 4

Preparamos la crema de queso. Mezclamos el queso con la nata, la leche, el azúcar, la leche condensada y medio vaso de leche, lo ponemos al fuego, disolvemos la gelatina en el otro medio vaso de leche, lo incorporamos al la mezcla anterior, dejamos que hierva. Lo volcamos en lo alto del tocino de cielo, lo dejamos templar y lo llevamos a la nevera durante varias horas, mejor de un día para otro.